Opera, la nuova birra gastronomica firmata Baladin

baladin-opera-ambientata-2-cbd5ae47

Baladin, fin dagli esordi, si è proposto come un produttore di birra artigianale rivolta al mondo della ristorazione. Teo Musso pensava a birre equilibrate, gustose e ricche di profumi che potessero essere bevute da sole ma che si accompagnassero, completandosi, con il cibo. Questo lo spinse a presentarsi alla ristorazione, attraverso l'invio di due birre (Isaac e Super) ad una lista di ristoranti con lo scopo di stimolare l'interesse degli chef ad abbinare i loro piatti con due birre che allora si presentavano come "una birra chiara, da abbinare ai cibi chiari" e una "birra ambrata da abbinare ai cibi con una cromia più intensa". Un approccio volutamente semplice ma rivoluzionario. Era il 1997.

Oggi con Opera, il messaggio si ripete evolvendosi consapevoli che tanta strada si è fatta in questi anni in termini di presa di coscienza, da parte dei ristoranti e del pubblico, sul tema dell'abbinamento birra-cibo.

Descrizione
Nel calice si presenta di color rame intenso, ravvivato da un fine perlage e con un cappello di schiuma leggera ed evanescente, di tonalità bianco velato. Al naso, evidenti sentori di pasticceria e di panettone candito, resi piacevolmente freschi da una nota balsamica di aceto di birra, delicato e profumato di cereale. Al primo sorso stupisce per la sua pulizia e complessità di aromi. La nota acetica si presenta immediatamente accompagnata da dolci sentori di paste secche e di malto. In chiusura, a completare il percorso, si giunge ad una perfetta e pulita sfumatura amaricata, leggermente tannica e legnosa, riconducibile alle botti in cui l'aceto di malto è stato lungamente affinato. Opera si presta ad una grande esperienza gustativa data dall'unione di due prodotti della terra italiana: la birra artigianale Baladin e l'aceto di malto (da birra Baladin) affinato, in botti di rovere e acacia, nell'acetaia San Giacomo di Novellara.

Nota tecnica
Opera non è una birra rifermentata in bottiglia. A differenza delle birre in bottiglia di Baladin, Opera,

per ragioni tecniche, non subisce il processo di seconda fermentazione al fine di evitare un eccessivo sviluppo della componente acetica. La birra di base viene unita all'aceto di birra a due giorni circa dal termine della fermentazione alla temperatura di 25°C. Questo consente di poter sfruttare la CO2 (anidride carbonica) prodotta durante il processo fermentativo, per saturare il tino di fermentazione ed inibire, di conseguenza, la crescita degli acetobatteri, presenti nell'aceto. Al termine della fermentazione, la birra viene travasata in un tino di maturazione per tre settimane alla temperatura di 0°C. Questo periodo di riposo, durante il quale vengono fatti accurati spurghi, permette una naturale chiarificazione e l'eliminazione della biomassa residua (fecce). Al momento del confezionamento, non vengono aggiunti zuccheri né lieviti necessari per la rifermentazione, concentrando l'attenzione a non avere ossigeno residuo all'interno delle bottiglie che
causerebbe lo sviluppo degli acetobatteri.

Opera è stata presentata durante un webinar organizzato da Baladin lo scorso 17 marzo con importanti ospiti. Un evento che ha permesso di conoscere ancora più nel dettaglio il processo che ha portato alla creazione di questo prodotto, le caratteristiche tecniche e organolettiche, i suggerimenti per gli abbinamenti e, soprattutto, per sentire dalla viva voce dei protagonisti la vera passione e l'amore per la birra da cui nasce anche Opera.

Il webinar è liberamente visibile su yuoutube a questo link :
https://www.youtube.com/watch?v=qZS678ypQg8